

## Tarte au Boudin Noir et Camembert

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

### Ingrédients:

- PÂTE BRISEE	1x
- OIGNON(S)	1 gros
- BOUDIN NOIR	300g
- CAMEMBERT	200g
- GRUYERE RAPE	50g
- PIMENT D'ESPELETTE	2 pincées
- NOIX DE MUSCADE	
- OEUF(S)	4
- CRÈME FRAICHE	150g
- LAIT	150g
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Emincez finement l'oignon. Faites-le revenir dans du beurre chaud jusqu'à ce celui-ci caramélise un peu.
- Étalez la pâte dans le plat CRISP avec le papier sulfurisé. Piquez-la avec une fourchette.
- Répartissez les oignons cuits dans le fond.
- Coupez les tronçons de boudin de 1.5 cm d'épaisseur. Otez la peau délicatement et déposez-les sur les oignons.
- Coupez le camembert en morceaux et répartissez-le entre les rondelles de boudin.
- Saupoudrez de muscade et de piment d'Espelette.
- Ajoutez le fromage râpé.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs puis ajoutez le lait et la crème. Homogénéisez. Salez et poivrez.
- Versez ce mélange sur la tarte.
- Enfournez au micro-onde sur position CRISP pendant 17 minutes.
- Servez sans attendre.